No. 12 • $15.00

PANADERÍA MEXICANA

12

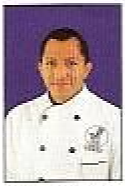


Pasta de Hojaldre III
Influencia Europea

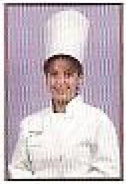
7 509761 700622
HECHO EN MEXICO
www.radareditores.com



Editorial



Director Editorial
Jorge L. Álvarez Vega



Chef en Panadería y Repostería
María del Refugio Delgado García

La pasta de hojaldre es tan versátil y útil que con sólo pensar que existen alrededor de 10 tipos diferentes deseamos conocerla más. En este número emplearemos dos tipos: hojaldre envinado (para preparar deliciosos panes con rellenos salados) y hojaldre al queso, el cual se originó ante nuestra inquietud por experimentar y presentarle una rica combinación.

Nuevamente les pedimos que practiquen y se dediquen de corazón al maravilloso y gratificante arte de la repostería.

LauryGo!!

Panadería Mexicana
Publicación Quincenal
Editada por:
RADAR EDITORES, S.A. de C.V.
Fecha de Publicación:
JUNIO del 2002
Director General:
Carlos Flores Muñoz
Editor Responsable:
Germán Flores Trujillo
Director Editorial
Jorge L. Álvarez Vega
Directora de Producción:
Martha Álvarez Vega
Chef:
Ma. del Refugio Delgado García
Coordinador de Producción:
Jesús Cruz López
Diseño de Portada:
Ma.Berenice Acosta Ortiz
Diseño Gráfico:
Ma.Berenice Acosta Ortiz
Pre-escaneo:
Ángeles Juárez Salazar
Corrector de Edición:
Juan Carlos Negrete Romero
Asistente de Corrección:
Vicente García Hernández
Fotografías de Interiores:
Alejandro Vera Acho
Isabel Martínez
Relaciones Públicas.
Suscripciones y Ventas:
Alejandra César Garduño
Gerente de Mercadotecnia:
Antonio Alfaro Patiño
Correos Electrónicos:
radar@data.net.mx
radareditores@prodigy.net.mx
Oficinas:
Salvador Díaz Mirón No. 156
Col. Santa María La Ribera
C.P. 06400 Tels.: 55-47-42-79
y 55-41-29-71 Fax: 55-47-68-59
Fotomecánica de
Portada e Interiores:
Ediciones y Recursos
Tecnológicos, S.A. de C.V.
Tel.: 55-47-12-63
Impresión de
Portada e Interiores:
Editorial Offset, S.A. de C.V., Durazno No.1
esq. Ejido, Col. San José de las Peritas, C.P.
16010, Deleg. Xochimilco, México, D.F.
Registro Sepomex:
En trámite
No. de Expediente de
Licitud Título y Contenido:
1432"02"/15733
Certificado de
Licitud de Título:
11906
Certificado de
Licitud de Contenido:
8509
No. de Reserva de Derechos
al Uso Exclusivo:
04-2001-110617230500-102
Distribución C.A. y USA.
Corporación Sicros, S.A de C.V.
Xochicalco 645 Int. 5
Col. Letrán Valle, México D.F. C.P. 03650
Tels.: 56 05 45 88 56 05 80 81
Distribución D.F. y
Zona Conurbada:
Unión de Expendedores y Voceadores de los
Periódicos de México, A.C. Guerrero 50
Col. Guerrero, C.P. 06350
Tels.: 55-91-40-00 y 55-91-13-01
Por medio del Despacho
Everardo Flores y Hnos. Serapio Rendón 87,
Col. San Rafael, C.P. 06470, Deleg.
Cuauhtémoc, México D.F.
Distribución Foránea:
CODIPLYRSA Serapio Rendón 87 planta
alta, Col. San Rafael, C.P. 06470,
Deleg. Cuauhtémoc, México D.F.
Locales Cerrados:
DIMSA
Mariano Escobedo No. 218
Col. Anáhuac

El Pan a través de los siglos

A falta de pan tortillas

En el siglo XVII hubo una gran crisis que trajo consigo bastantes problemas en la minería, el comercio y la agricultura, dando como resultado un marcado abuso y explotación hacia los obreros. En cuanto a las tierras de siembra, dependían del temporal, por lo que los campesinos sembraban sólo lo que consumían, en algunos casos almacenaban cereales hasta por dos años para sobrevivir en caso de sequías, plagas o catástrofes naturales. Por lo tanto, la población en general padecía hambre.

Para el siglo XVIII la población creció notablemente, provocando un movimiento favorable en el comercio, la minería y la agricultura. La Iglesia tenía en su poder gran parte de las tierras de cultivo sin trabajar, los campesinos le solicitaban préstamos dejando sus tierras hipotecadas para tener dinero y sembrarlas. Por otra parte, las redes de comercialización eran escazas, por lo que los productos agrícolas no llegaban a regiones distantes.

Bibliografía

LA COSA ESTÁ DEL COCOL
Autores: Sonia Iglesias
Guillermo Bonfil Batalla
Editorial: Museo Nacional de México
México, D.F., 1983

LOS NOMBRES DEL PAN
Autores: Sonia Iglesias
Editorial: Museo Nacional de Culturas Populares
CULTURA SEP
México, D.F.

EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA
Autores: Sonia Iglesias y Cabrera
y Samuel Salinas Álvarez
Editorial: Cámara Nacional de la Industria Panificadora (CANAINPA)



Hojaldre Envinado

INGREDIENTES:

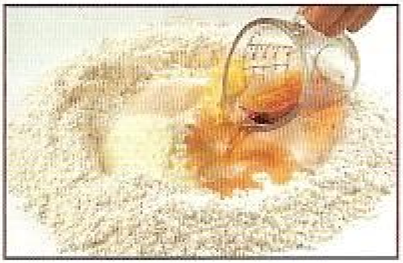
500 gr de harina
10 gr de sal ó 2 cditas rasas
25 gr de azúcar
50 gr de leche en polvo
150 ml de ron
50 gr de mantequilla
100 ml de agua
400 gr de margarina especial para hojaldre (flex rojo)
Harina para extender

Material Necesario:

Báscula
Taza medidora
Raspa
Cucharita
Rodillo

MANERA DE PREPARAR:

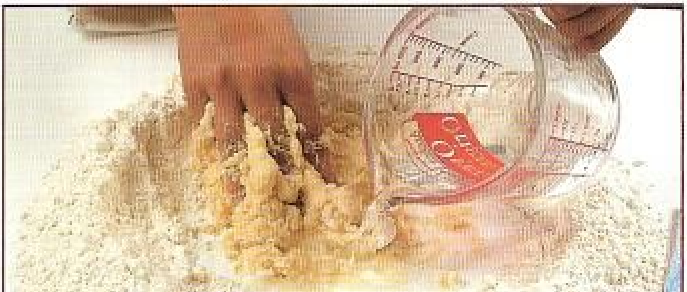
1. *Haga una fuente con la harina, coloque al centro la sal, el azúcar, la leche en polvo, el ron y la mantequilla, realice un premezclado con los ingredientes del centro.*



2. *Agregue la mitad del agua y comience a integrar.*



3. *Vierta el resto del agua e incorpore toda el harina.*





4. Obtenga una masa unida pero sin cuerpo (no la debe endurecer ni amasar en exceso), es decir, una masa martajada. La masa tomará cuerpo hasta el momento de darle vueltas.



5. Espolvoree harina en la mesa y coloque la masa.



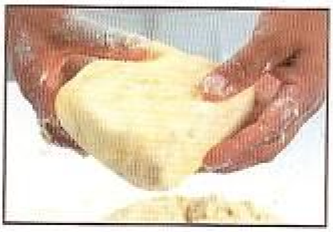
6. Haga un corte de cruz sin llegar hasta abajo, esto es para que se relaje, déjela reposar 20 minutos.



7. Mientras tanto, suavice la margarina hasta obtener la misma suavidad de la masa.



8. Forme un cuadrito.



9. Espolvoree la mesa con harina.



10. Con un rodillo extienda la masa de manera que obtenga 4 lengüetas en forma de cruz, deje un montículo en el centro. No olvide utilizar harina para que no se pegue el rodillo.

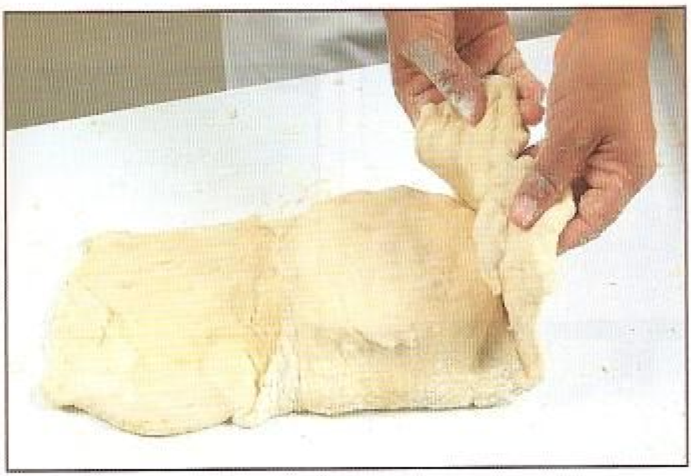


TRES ESTRELLAS



11. Coloque la margarina en medio y envuélvala bien.





12. Aplane con el rodillo y con golpes horizontales.



13. Luego con golpes verticales.



14. Comience a extenderla en forma rectangular, espolvoree harina en la parte de abajo para que no se pegue.



15. La pasta debe quedar 3 veces más larga que el ancho.



16. Doble un extremo hasta 1/3.



17. Después doble el otro (hasta este momento habrá dado 1 vuelta).

18. Gire 1/4 de vuelta.





19. Repita la operación volviéndola a extender.



20. Dóblela de nuevo para obtener 2 vueltas más. Repose la pasta durante 20 minutos tapada con un plástico o trapo húmedo. Si hace calor, repósela en refrigeración.

21. Repita la operación para dar 2 vueltas más y obtener un total de 4 vueltas, después repósela.

22. Realice la operación 2 veces más para obtener un total de 6 vueltas y guárdela en refrigeración de 8 a 24 horas.

23. Sáquela y déjela temperar un par de minutos.

TRES ESTRELLAS

Empanada Gallega

(Rinde 1 pieza)

INGREDIENTES:

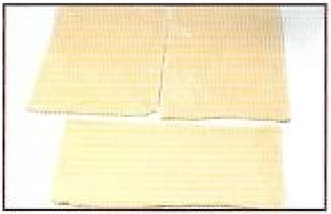
- 1/2 receta de pasta de hojaldre envinado
- 1 huevo
- 200 gr de chorizo tipo español
- 200 gr de tocino en cubos de 1 cm
- 1 cebolla finamente picada
- 3 dientes de ajo finamente picados
- 300 gr de carne de cerdo en cuadros
- 1/2 taza de pimiento rojo finamente picado
- 1/2 taza de pimiento verde finamente picado
- 1 taza de alubias cocidas
- Pimentón molido al gusto
- Sal y pimienta al gusto

Material Necesario:

- Cacerola
- Cuchara para guisar
- Brocha
- Cuchillo liso
- Rodillo
- Rodillo calado para enrejado

MANERA DE PREPARAR:

1. *Fría perfectamente el chorizo y el tocino, escúrralos y reserve.*
2. *Agregue la cebolla, los ajos y los pimientos hasta que se doren ligeramente. Añada la carne y cocine a fuego alto sin dejar de mover hasta que se dore.*
3. *Integre el chorizo y el tocino, condimente y apague el fuego, agregue las alubias, mezcle y deje enfriar.*
4. *Divida la pasta en 3 partes.*
5. *Extienda dos de ellas de 15 x 25 cm, la restante de 15 x 15 cm.*



6. *Coloque una en la charola y barnice el contorno con huevo.*



7. *Viértale relleno en el centro (sin tocar el huevo).*



8. *Coloque la tapa encima (el otro rectángulo).*

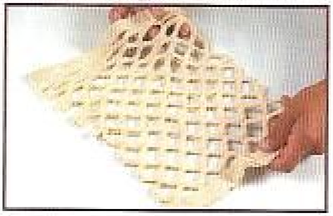


9. *Séllela perfectamente y barnice con huevo.*



10. Pase el rodillo calado por el cuadro de pasta restante, ábrala y colóquela encima de la pasta.





11. Deje reposar a temperatura ambiente (20°C) durante 30 minutos o en refrigeración.

12. Barnice con huevo y deje secar.

13. Hornee a 210°C por 30 minutos o hasta que se seque y tome color.

Tip:

Pueda acompañarla con una guarnición de verduras a la mantequilla.



Pastel Relleno de Salchichón

(Rinde 1 pieza)



INGREDIENTES:

- 1/2 receta de pasta de hojaldre envinado
- 500 gr de salchichón en rebanadas
- 1/2 taza de mostaza
- 4 rebanadas de piña en almíbar en trozos
- 8 ciruelas pasa deshuesadas
- 300 gr de queso manchego rallado
- 1 huevo
- Harina para extender

Material Necesario:

- Cuchillo liso
- Rodillo
- Brocha
- Taza medidora

MANERA DE PREPARAR:

1. Extienda la pasta de hojaldre en forma rectangular, de 48 x 28 cm.



2. Córtela a la mitad (reserve 1 tira de 2 cm de ancho).



3. Coloque una parte en la charola, barnice el contorno con huevo.



4. Mezcle el salchichón en rebanadas con la mostaza.



5. Vierta el relleno (la mezcla de salchichón, piña, ciruelas y queso) en la parte central (sin tocar el huevo).



6. Coloque la tapa encima (el otro rectángulo).



7. Selle con el lomo del cuchillo y un dedo.



8. Barnice con huevo.



9. Con la pasta reservada corte unas tiritas delgadas y acomódelas en forma decorativa.



10. Corte también algunas figuritas y aplíquelas.



11. Deje reposar a temperatura ambiente (20°C) durante 30 minutos o en refrigeración

12. Barnice con huevo y deje secar.



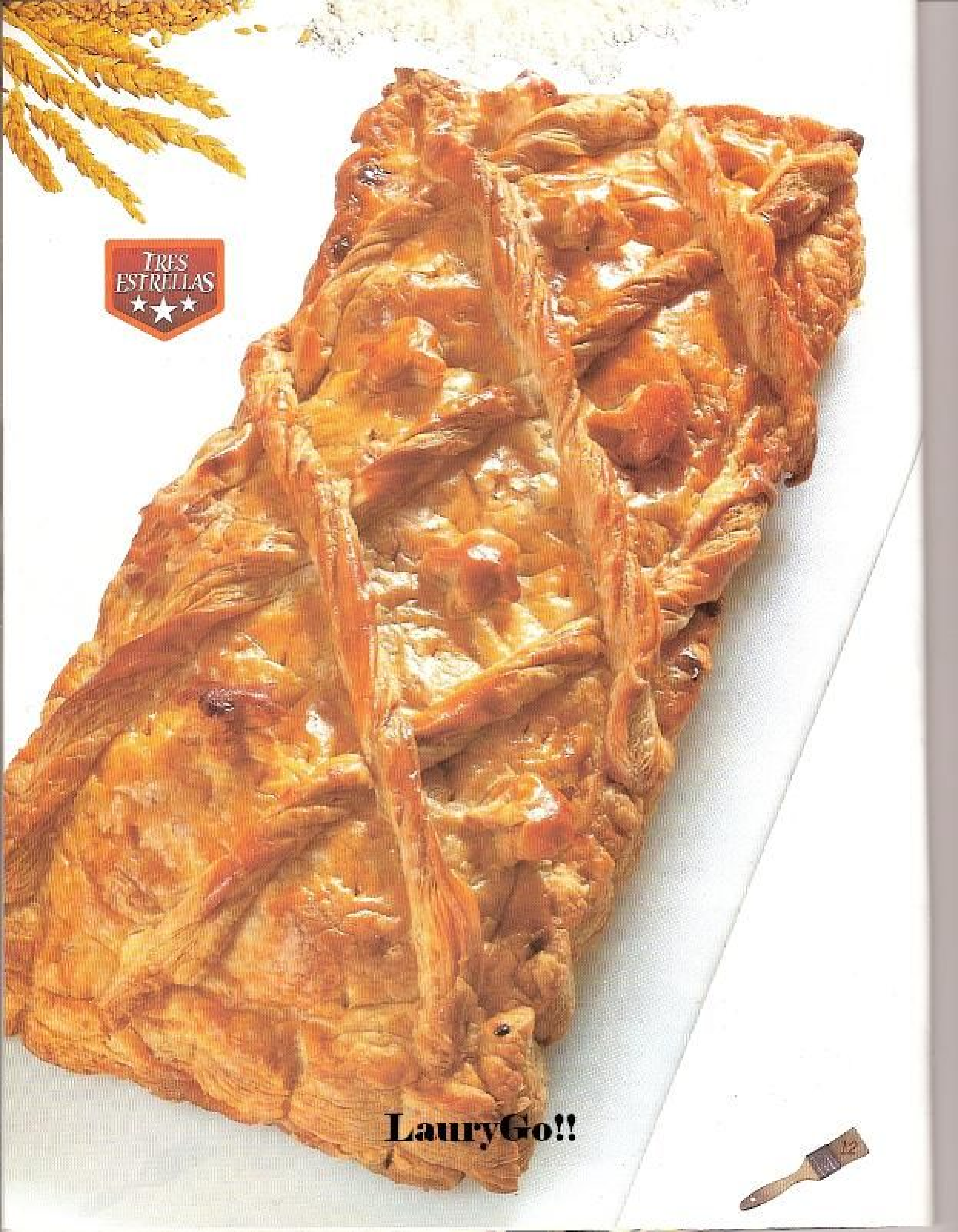
13. Hornee a 210°C por 30 minutos o hasta que se seque y tome color.

14. Deje enfriar

Tip:

Si utiliza horno casero, hornee una charola a la vez para obtener una mejor cocción del hojaldre.




TRES ESTRELLAS
LauryGo!!

(Rinde 4 porciones)

Manzanas Hojaldradas



INGREDIENTES:

Del Relleno:

1/2 taza de pasas
1/2 taza de nuez molida
2 cucharadas de canela en polvo
1/2 cucharada de nuez moscada
1 pizca de clavo molido
2 cucharadas de azúcar

4 manzanas
1 limón
1 huevo para barnizar
1/2 receta de pasta de hojaldre envinado
Harina para extender

Material Necesario:

Tazón mediano
Cuchillo liso
Pelapapas
Brocha
Taza medidora
Raspa
Cucharita
Rodillo



MANERA DE PREPARAR:

1. Mezcle los ingredientes del relleno.



2. Pele las manzanas y quíteles el centro sin agujerarlas por la parte de abajo.

3. Únteles limón.

4. Extienda la pasta de 40 x 40 cm.

5. Divida la pasta a la mitad.





6. Vuelva a dividirla por mitad pero haga el corte de forma cruzada.



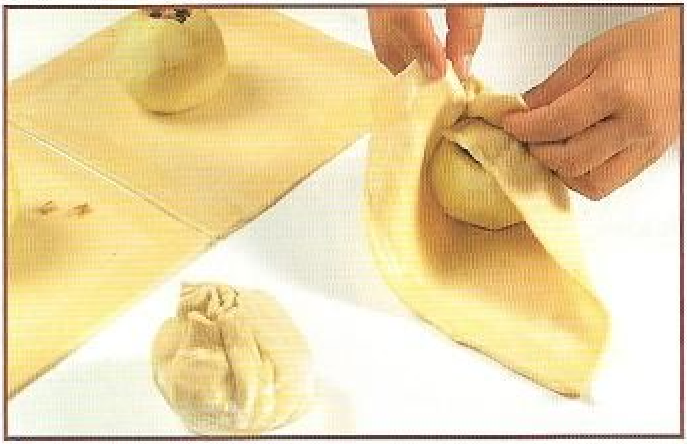
7. Viérta el relleno en el centro de las manzanas.



8. Barnice los contornos con huevo.



9. Coloque las manzanas en el centro.



10. Envuelva las manzanas (de las esquinas hacia el centro) y séllelas perfectamente, péguelas con huevo.



11 . Acomódelas en la charola.

12. Repóselas a temperatura ambiente (20°C) durante 30 minutos en refrigeración.

13. Barnícelas con huevo y déjelas secar.



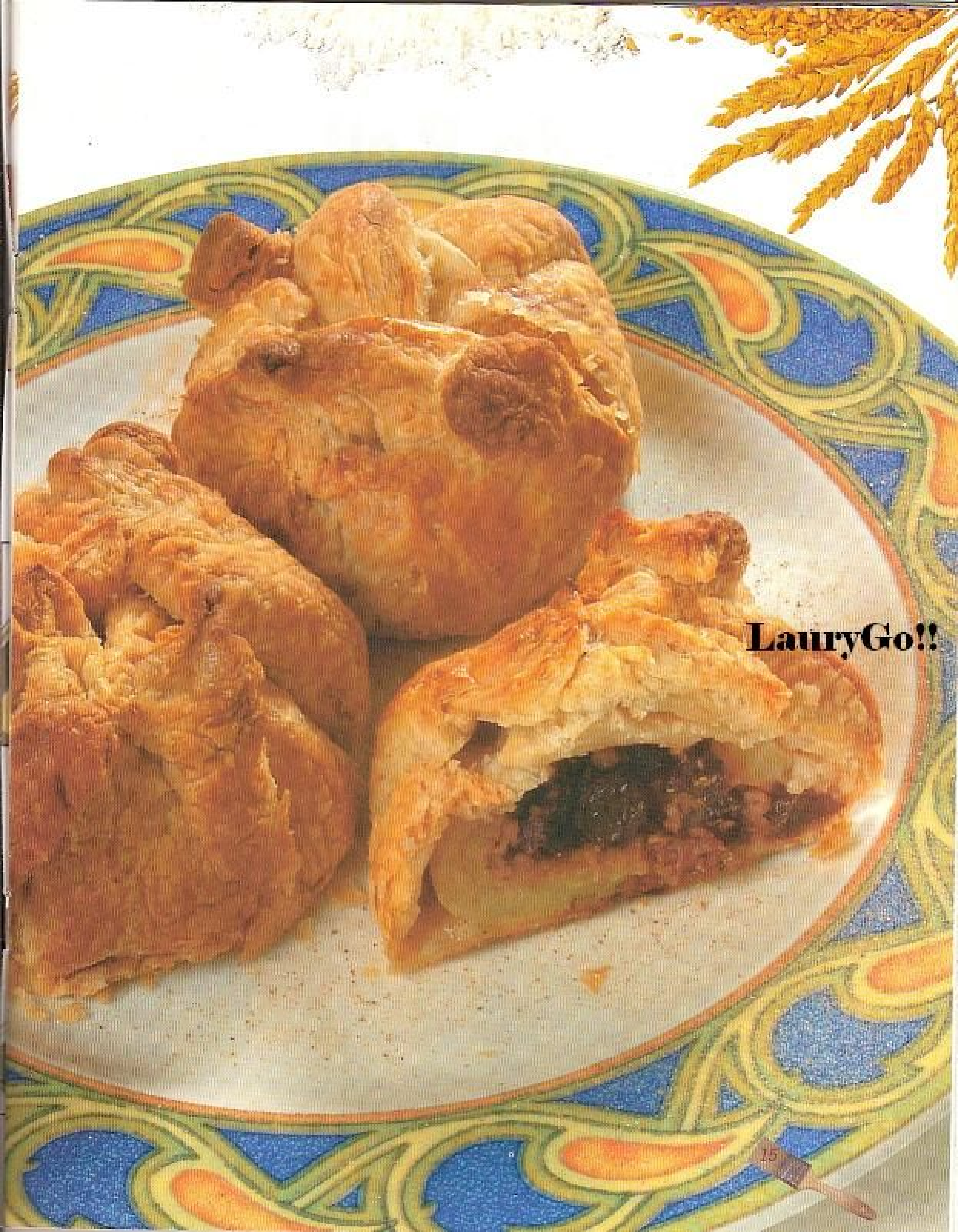
14. Hornee a 210°C durante 25 minutos o hasta que se sequen y tomen color.

15. Déjelas enfriar.

Tips:

Si utiliza horno casero, hornee una charola a la vez para obtener una mejor cocción del hojaldre. Pique un poco la tapa de las empanadas antes de hornearlas





Pescado Relleno

(Rinde 30 porciones)



INGREDIENTES:

- 1/2 receta de hojaldre envinado
- 1 huevo para barnizar
- Aceite de oliva, el necesario
- 2 cucharaditas de ajo finamente picado
- 2 cucharadas de cebolla finamente picada
- 2 cucharadas de harina
- 50 ml de vino blanco
- 200 ml de caldo de pescado
- Sal, pimienta, perejil picado, laurel, tomillo y mejorana al gusto
- 10 camarones grandes
- 2 filetes de pescado de mojarra de 300 gr c/u
- Brillo o mermelada para barnizar
- 1 Plantilla en forma de pescado

Material Necesario:

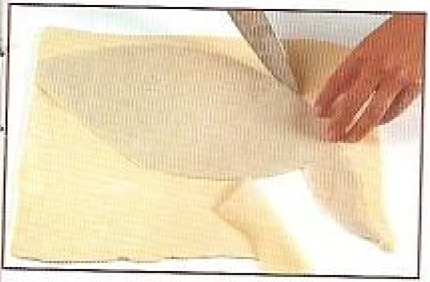
- Taza medidora
- Raspa
- Cucharita
- Rodillo
- Cuchillo liso

MANERA DE PREPARAR:

1. *Caliente el aceite en una cacerola, agregue la cebolla y el ajo, deje dorar ligeramente.*
2. *Agregue la harina y dórela ligeramente, añada el vino y cuando comience a hervir, integre el caldo y condiméntelo al gusto. Mueva constantemente con un batidor de globo.*
3. *Por último, adicione los camarones, tape por 3 minutos y deje enfriar.*
4. *Extienda la pasta de 40 x 40 cm.*
5. *Córtela a la mitad.*
6. *Coloque una plantilla en forma de pescado sobre una de las pastas.*

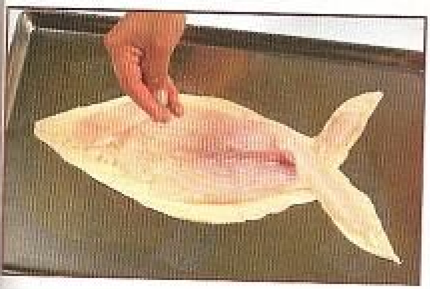


7. Corte con el cuchillo liso, repita la operación con la otra parte de la pasta.



8. Coloque una parte en la charola.

9. Tome los filetes de pescado, póngalos sobre la pasta y condiméntelos.



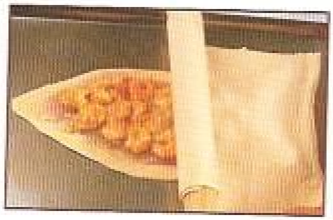
10. Vierta el relleno sobre el filete.



11. Barnice el contorno con huevo



12. Coloque la tapa.



13. Séllelo con el lomo del cuchillo y un dedo.



14. Deje reposar a temperatura ambiente (20°C) durante 30 minutos o en refrigeración.

15. Barnice con huevo y deje secar.

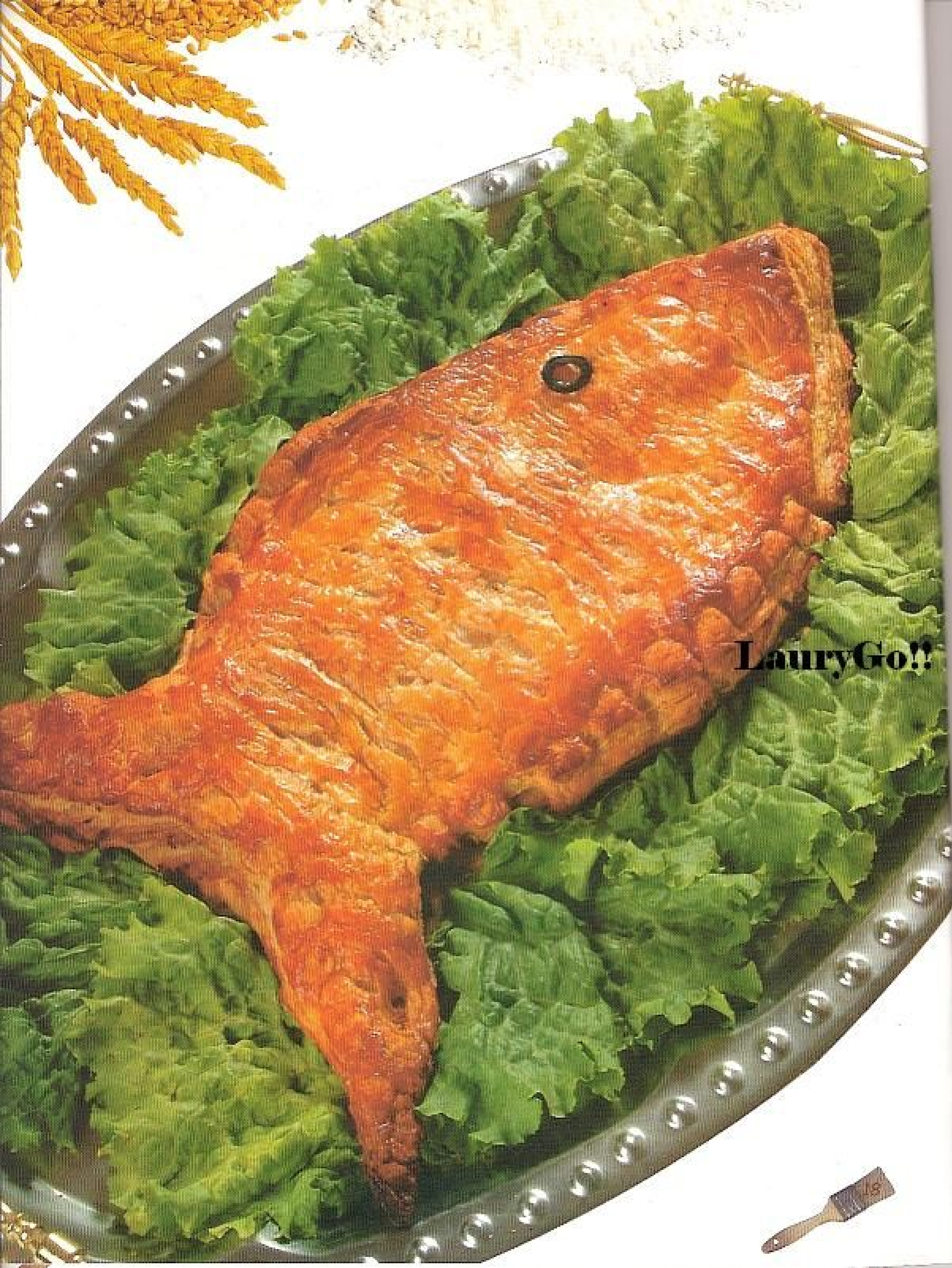


16. Decore haciendo rayas superficiales.



17. Hornee a 210°C por 30 minutos o hasta que se seque y tome color.

18. Deje enfriar y barnice con brillo o memelada.



Hojaldre al Queso

Receta original de la Chef María del Refugio Delgado

INGREDIENTES:

500 gr de harina
10 gr de sal ó 2 cucharaditas rasas
50 gr de mantequilla
100 gr de queso parmesano rallado
250 ml de agua
200 gr de queso crema
200 gr de margarina (flex rojo)
Harina para extender

Material Necesario:

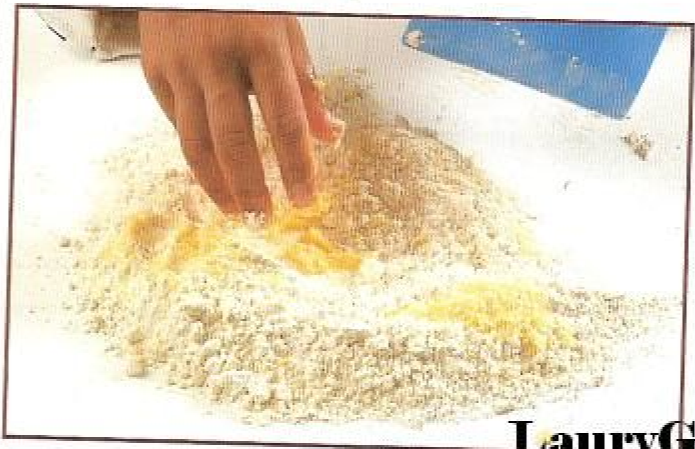
Báscula
Taza medidora
Raspa
Cucharita
Rodillo

MANERA DE PREPARAR:

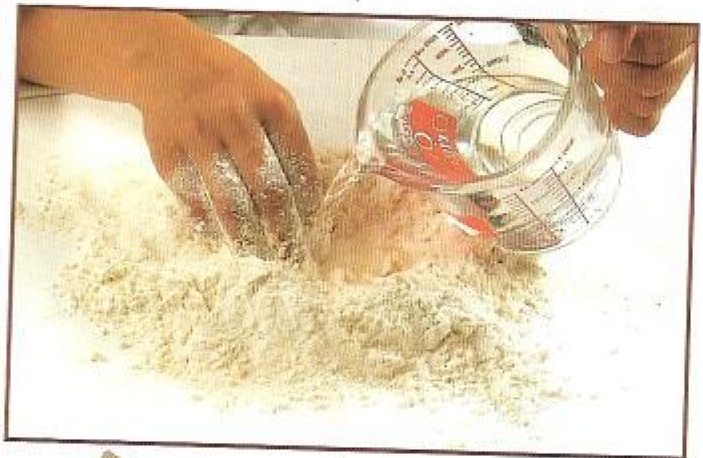
1. Haga una fuente con la harina, coloque al centro la sal, la mantequilla y el queso, realice un premezclado con los ingredientes del centro.



2. Agregue la mitad de agua y comience a integrar.



3. Vierta el resto del agua e incorpore toda la harina.



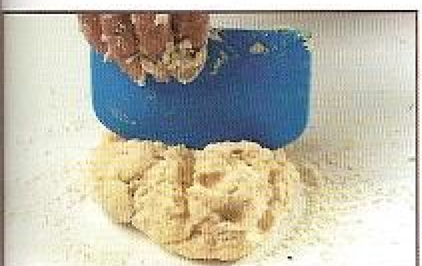
4. Obtenga una masa unida pero sin cuerpo (no la debe endurecer ni amasar en exceso), es decir, una masa martajada. La masa tomará cuerpo hasta el momento de darle vueltas.



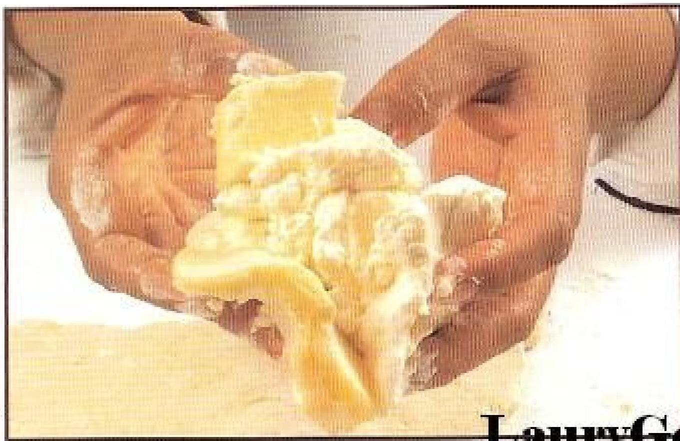
5. Espolvoree harina en la mesa y coloque la masa.



6. Haga un corte en cruz sin llegar hasta abajo, esto es para que se relaje, déjela reposar 20 minutos.



7. Mientras tanto, suavice la margarina con el queso hasta obtener la misma suavidad de la masa.



8. Forme un cuadrito.

9. Espolvoree la mesa con harina. Con un rodillo extienda la masa de manera que obtenga 4 lengüetas en forma de cruz, deje un montículo en el centro. No olvide utilizar harina para que no se pegue el rodillo.

10. Coloque la margarina con el queso en medio.



11. Envuélvalos bien.



12. Aplane con el rodillo y con golpes horizontales.



13. Luego con golpes verticales.

14. Comience a extenderla en forma rectangular, espolvoree harina en la parte de abajo para que no se pegue.

15. La pasta debe quedar 3 veces más larga que el ancho.



16. Doble un extremo hasta un tercio de la pasta.



17. Después doble el otro, hasta este momento habrá dado 1 vuelta.



18. Gire 1/4 de vuelta.



19. Repita la operación volviéndola a extender.



20. Dóblela de nuevo para obtener 2 vueltas. Repose la pasta durante 20 minutos tapada con un plástico o trapo húmedo. Si hace calor, repósela en refrigeración.

21. Repita la operación para dar 2 vueltas más y obtener un total de 4 vueltas, después repósela.

22. Realice la operación 2 veces más para obtener un total de 5 vueltas y guárdela en refrigeración de 8 a 24 horas.



23. Sáquela y déjela temperar un par de minutos.

(Rinde 9 porciones)

Empanadillas de Champiñones

INGREDIENTES:



De la Salsa:

- 2 cucharadas soperas de harina
- 4 cucharadas soperas de mantequilla
- 1/2 taza de apio finamente picado
- 1/2 taza de poro finamente picado
- 1/2 taza de cebolla finamente picada
- 1/2 taza de crema
- 1/2 taza de leche
- Sal, pimienta y nuez moscada al gusto

- 1/2 receta de pasta de hojaldre al queso
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 250 gr de champiñones partidos a la mitad
- 1 ramita de epazote
- 1 huevo
- Harina para extender

MANERA DE PREPARAR:

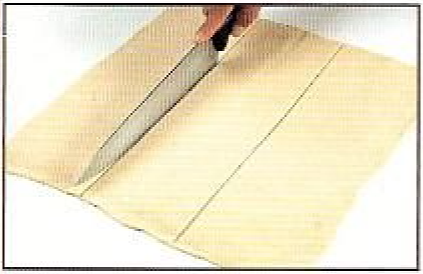
1. Caliente una cacerola y dore la harina, mueva constantemente con una palita de madera, agregue la mantequilla y fúndala, añada la cebolla, el apio y el poro, deje dorar ligeramente.

2. Integre la crema y la leche poco a poco, mueva hasta que se diluya. Deje espesar sin dejar de mover, condimente con sal, pimienta y nuez moscada. Deje enfriar.

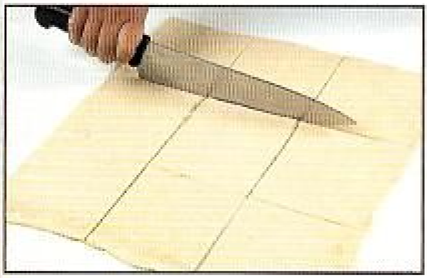
3. Caliente un poco de aceite en una sartén, agregue los champiñones y el epazote, cocine por 2 minutos sin dejar de mover, mézclelos con la crema y deje enfriar.

4. Espolvoree harina en la mesa y extienda la pasta de 3 mm de grosor y de 30 x 30 cm.

5. Divídala en tres partes.



6. Vuela a dividirla en tres, pero haga el corte de forma cruzada.



7. Barnice los contornos con huevo.



8. Póngales relleno en el centro.



9. Ciérrelas y séllelas perfectamente, acomódelas en la charola.



10. Repóselas a temperatura ambiente (20°C) durante 30 minutos o en refrigeración.

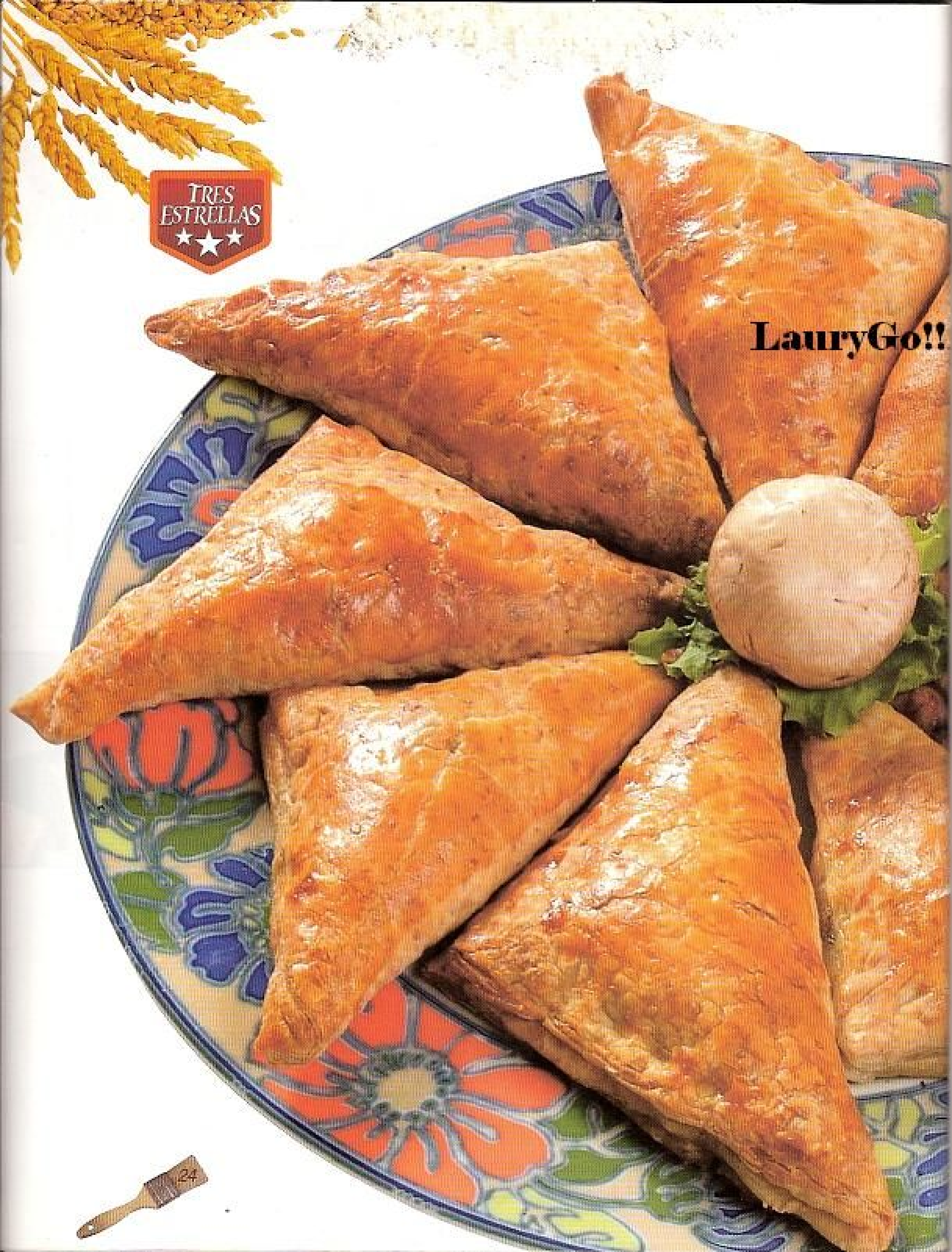
TRES ESTRELLAS

11. Barnícelas con huevo y déjelas secar.



12. Hornee a 210°C durante 25 minutos o hasta que se sequen y tomen color.

13. Déjelas enfriar.


TRES ESTRELLAS


ROYAL
POLVO PARA HORNEAR
COME BIEN
LA MULTIPLICACION DE LOS PANES